

JADŁOSPIS od 08.04 do 19.04.2024r

		OBIADY	Gramatura g	Kalorie kcal
1	08.04.2024 PONIEDZIAŁEK	I Danie: Zupa jarzynowa z ziemniakami,koperkiem/wywar warzywny- seler ,golonka z indyka, śmietana 30% ,natka pietruszki/ Pieczywo mieszane II Danie: Makar on z koktajlem truskawowym/ jogurt Grecki naturalny,cukier/ Jabłko Herbata z cytryną,miodem,imbirem	250 10 300 120 200	105 25 385 68 20
2	09.04.24 WTOREK	I Danie: Zupa krem z brokuł z grzankami ,natką/wywar warzywny- seler , masło , śmietana 30% , weka / II Danie: Ziemniaki z masłem ,szczypiorkiem Sznycelki drobiowo-wieprzowe/filet z kurczaka,mięso gulaszowe wieprzowe,cebula,czosnek, jaja ,bułka pszenna ,przyprawy,olej Kujawski/ Surówka z marchwi i jabłka z żurawiną Kompot z agrestu i śliwki/owoce mrożone,cukier	250 180 100 100 200	95 175 175 65 20
3	10.04.24 ŚRODA	I Danie: Lane ciasto na rosole mieszanym z natką pietruszki/wywar warzywny- seler ,rosół z kością,skrzydła z indyka,koper, jaja ,maka pszenna / Pieczywo II Danie: Ziemniaki z masłem ,szczypiorkiem Bigos/kapusta kiszona,kielbasa zwyczajna,mięso od szynki,przyprawy,koncentratpomidorowy30%Pudliszki,cebula,śliwka wędzona,grzyby suszone,boczek wędzony/ ½ banana Kompot z rabarbaru i jabłek	250 10 180 200 60 200	110 25 175 230 55 25
4	11.04.24 CZWARTEK	I Danie: Zupa pieczarkowa z makaronem ,natką pietruszki /wywar warzywny- seler , masło , śmietana 30% ,koper,przyprawy Pieczywo mieszane II Danie: Kasza pęczak na sypko/ masło ,cebula/ Gulasz drobiowy w sosie własnym/filet z kurczaka,cebula, Czosnek,mąka pszenna ,przyprawy,olej Kujawski/ Ogórek konserwowy Kompot owocowy/owoce mrożone,cukier/	250 10 100 150 80 200	95 25 135 175 6 25
5	12.04.24 PIĄTEK	I Danie: Barszcz czerwony z fasolą,natka pietruszki/wywar warzywny- seler ,ocet jabłkowy,koncentrat barszczu czerwonego Krakus,cebula,czosnek,rosół z kością,ćwiartka z kurczaka/ Pieczywo II Danie: Naleśniki z serem białym /dzemem truskawkowym niskosłodzonym/mąka pszenna , mleko , jaja ,cukier z prawdziwą wanilią,cukier puder,olej Kujawski,maka kukurydziana/ Połówka brzoskwini w syropie Herbata z cytryną,imbirem,miodem	250 10 150 40 200	145 25 465 28 25
6	15.04.24 PONIEDZIAŁEK	I Danie: Żurek z jajkiem ,kielbasą,majerankiem/mąka pszenna ,żytnia, otreby , śmietana 30% / Pieczywo II Danie: Ryż gotowany na mleku jabłkami,cynamonem I jogurtem naturalnym/cukier z prawdziwą wanilią,cukier/ Kompot z truskawek i agrestu	250 10 300 200	245 25 365 25

7	16.04.24 WTOREK	I Danie: Zupa zacierkowa na rosole z natką pietruszki /wywar warzywny- seler,jaja,mąka pszenna,koperek/	250	95
		Pieczywo mieszane	10	25
		II Danie: Gołąbki w sosie pieczarkowym/ryż,cebula, czosnek,przyprawy,gulaszowe wieprzowe,wędzonka, masło, mąka pszenna/	200	526
		Jabłko	120	68
		Sok ananasowy z wodą mineralną niegazowaną	200	55
8	17.04.24 ŚRODA	I Danie: Zupa z czerwonej soczewicy z pomidorami,ziemniakami, natką pietruszki/wywar warzywny- seler,pomidory w puszcze, czosnek,cebula,przyprawy,gołonka z indyka/Pieczywo mieszane	250	145
		II Danie: Racuchy z bananami z serkiem waniliowym/drożdże,jaja, mleko,mąka pszenna, cukier z prawdziwą wanilią,cukier puder,olej rzepakowy Kujawski/	10	25
		Kompot z agrestu i czerwonej porzeczki/owoce mrożone,cukier/	200	598
			200	25
9	18.04.24 CZWARTEK	I Danie: Krupnik z kaszą jaglaną i kaszą bulgur na żeberkach wp. z natką pietruszki/wywar warzywny- seler,koper,przyprawy/	250	125
		Pieczywo mieszane	10	25
		II Danie: Ziemniaki z masłem,szczypiorkiem	180	175
		Dramstik pieczony	120	185
		Mizeria z jogurtem naturalnym i ziołami prowansalskimi	100	45
		Kompot z czarnej porzeczki/owoce mrożone,cukier/	200	25
10	19.04.24 PIĄTEK	I Danie: Zupa kalafiorowa z fasolką szparagową, makaronem gwiazdki,koperkiem/wywar warzywny-seler,śmietana 30%,masło/	250	95
		Pieczywo mieszane	10	25
		II Danie: Ziemniaki z masłem,szczypiorkiem	180	175
		Sznycelki rybne/ połudwiczki z dorszą,morszczuk,jaja,bułka pszenna, czosnek,cebula,przyprawy,olej rzepakowy Kujawski/	100	165
		Surówka z kiszonej kapusty/marchew,cebula czerwona,jabłko,olej z pestek winogron/	100	45
		Herbata owocowa z maliną/susz owocowy,miód/	200	20

Kucharka:
Renata Świętek

Intendent:
Iwona Beściak

Dyrektor:
mgr Barbara Lasota

Jadłospis może ulec zmianie

LEGENDA:Zupy sporządzane są na wywarze warzywno-drobiowym lub na **maśle** /marchew , pietruszka, **seler,** por, kapusta włoska, porcja rosółowa, skrzydło, szyja z indyka/

Składniki alergenne:**seler, laktoza/ mleko, masło, śmietana, ser biały, żółty, jogurt/gorczyca, soja,**

Gluten/pszenica, żyto, jęczmień,orkisz,graham/ ryby, jaja, orzechy

Alergeny wytłuszczone są tłustym drukiem.

ŻYCZYMY SMACZNEGO!!!